



Gulai Cincang Padang



superadmin

Gulai Cincang khas Padang dengan cita rasa kaya rempah dan daging cincang yang empuk. Rasa gurih bercampur rempah hangat, hidangan ini sempurna sebagai sajian hangat yang menggugah selera untuk keluarga.

Bahan-Bahan

8 Porsi

Bahan

- 1 kg - daging iga tanpa tulang

Bahan bumbu halus

- 6 siung - bawang putih
- 10 siung - bawang merah
- 5 butir - kemiri
- 4 cm - lengkuas
- 4 cm - jahe
- 6 cm - kunyit
- 125 gr - cabai merah tanjung, rebus
- 12 buah - cabai rawit hijau
- 130 ml - minyak
- 150 ml - air

Bahan kelapa gongseng

- 250 gr - kelapa parut

Bahan lainnya

- 2 sdm - kelapa gongseng
- 100 ml - santan
- 2 batang - serai, geprek
- 5 lembar - daun jeruk
- 1 lembar - daun kunyit
- 2 buah - asam kandis
- 1 sdm - kaldu sapi bubuk
- 1 sdt - MSG
- 2 sdt - garam
- 1 liter - air

Bahan rempah kering

- ½ butir - pala
- 2 sdt - ketumbar
- 2 sdt - jintan
- 2 sdt - lada putih butir
- 3 butir - cengkih
- 6 butir - kapulaga
- 2 buah - bunga lawang

Pelengkap

- - nasi putih
- - sambal ijo
- - daun singkong

Langkah-Langkah

1. Panaskan wajan, masukkan kelapa parut, sangrai hingga kering dan kecokelatan kemudian blender hingga halus
2. Di dalam wajan, masukkan pala, ketumbar, jintan, lada putih, cengkih, bunga lawang dan kapulaga, sangrai hingga harum kemudian haluskan
3. Iris jahe dan lengkuas
4. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, lengkuas, jahe, kunyit, cabai rawit hijau, cabai merah tanjung rebus, minyak dan air, blender hingga halus
5. Potong-potong daging
6. Tumis bumbu halus hingga mengeluarkan minyak kemudian masukkan rempah kering, serai, daun kunyit dan daun jeruk, tumis kembali hingga wangi
7. Masukkan daging, garam, kaldu sapi bubuk, MSG dan kelapa gongseng, tumis sesaat
8. Masukkan 800 ml air dan asam kandis. Presto selama 15-20 menit
9. Masukkan sisa air dan santan, masak sesaat
10. Gulai cincang padang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/13-gulai-cincang-padang>